盛岡市学校給食マニュアル

平成１８年８月
平成１９年２月改訂
平成２０年１月改訂
平成２０年８月改訂
平成２１年８月改訂
平成２３年４月改訂
平成２４年４月改訂

盛岡市教育委員会

目次

1. はじめに……4

2. 衛生管理体制……5

3. 運営体制……6

4. 従事者の管理……8

5. 献立・食材発注・作業指示の留意点……11

6. 食材の検収……12

7. 作業前の点検事項……14

8. 下処理……15

9. 調理……16

10. 加熱しない食品（果物・野菜）の下処理・調理……18

11. 保存食……19

12. 配食（食缶方式）……20

13. 配食（ランチボックス方式）……20

14. 配膳……20

15. 配送（食缶方式）……21

16. 配送（ランチボックス方式）……21

17. 検食……22

18. 給食当番（食缶方式）……23

19. 給食当番（ランチボックス方式・ミルク給食）……23

20. 下膳……23

21. 調理機械・器具，食器の洗浄・消毒……24

22. 施設の清掃・消毒・維持補修……26

23. 調理衣，履物等の洗浄・消毒……28

24. 温度計の状態確認……29

25. 衛生害虫の駆除・予防……30

26. 廃棄物の処理……32

27. 食中毒（疑い）発生時の対応……34

28. 異物混入事故（調理工程原因）発生時の対応……35

29. 異物混入事故（牛乳・パン・デザート等）発生時の対応……36

30. 検便陽性・体調不良時等の対応……37

31. 食物アレルギー等の対応……38

32. 定期衛生検査……40

33. 盛岡市学校給食用食品等調達基準……41

34. 各種様式集……46

１．はじめに

1-1　マニュアルの趣旨，使用方法

学校給食の調理等業務にあたっては，文部科学省の「学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号)」により，衛生管理の徹底を図っていますが，ドライ運用の推進，ノロウイルスによる食中毒防止への対応，食物アレルギーへの対応などが求められてきています。

本マニュアルは，学校給食の運営に関する業務等について作業内容等を統一し，さらなる安全性の確保を図るとともに，学校給食の円滑な運営を目指すものです。

各小・中学校，各学校給食センターは，本マニュアルの趣旨，内容を十分理解した上で，学校給食の運営，関係帳票等の記録・保存，調理業務・配膳等における衛生管理ならびに食中毒・アレルギー事故等の防止に努めてください。

給食関係業務の受託者は，本マニュアル及び各委託業務の契約書・仕様書等を十分理解した上で，学校等と連携し，業務を履行してください。

1-2　従事者としての心構え

栄養教諭，学校栄養職員，調理員等をはじめとする学校給食の調理・配送・配膳等の業務従事者は,常に健康な状態で従事できるよう,日ごろから健康管理を十分に行う必要があります。

本人または家族等に下痢，発熱，腹痛，嘔吐等の食中毒または感染症の疑いがある症状を呈した場合は，速やかに医師の診察を受け，その検査結果・診断をもとに業務に従事しないことも必要です。

また，日常の私生活においても，ノロウイルス，O−157，サルモネラ，カンピロバクター等の感染の要因となりうる，非加熱または不十分な加熱しかされていないカキ，ホタテ等のいわゆる二枚貝，肉類，生卵等の摂食に関して注意を払い，衛生管理が不十分と思われる生鮮食品販売店，食堂等を利用しないなどの自己管理（自己防衛）をきちんとしましょう。

２．衛生管理体制

2-1　調理場の衛生管理責任者

- 単独調理場を有する校長，給食センター所長は，正副の衛生管理責任者を定めること。

- 衛生管理責任者（正）は，栄養士資格を有する栄養教諭，学校栄養職員等をあてること。

- 衛生管理責任者（副）は，栄養士，調理師等の資格を有する調理員もしくは調理員をあてること。

- 委託調理場の場合，これとは別に受託業者が衛生管理責任者等を定めること。

2-2　盛岡市教育委員会の指導

盛岡市教育委員会は，年１回以上，衛生管理体制等の監視・指導のため，各調理場及び給食実施校の訪問指導を実施します。

訪問指導は，本マニュアル，学校給食衛生管理基準（文部科学省平成 21 年３月 31 日告示第 64 号）等に基づく，施設・設備等の点検，調理開始から下膳までの間における業務内容の監視，関係帳票等の記録・保存状況の確認を主な内容とします。

盛岡市教育委員会は，訪問指導における指摘・指導事項等の改善・対応状況を把握し，安全性の向上と業務改善を図ります。

３．運営体制

3-1　献立作成，物資選定，給食運営委員会

- 学校給食の献立作成，物資選定及び学校給食の運営について，児童生徒，保護者，教職員等それぞれの意見等が尊重されるよう，献立作成委員会，物資選定委員会，給食運営委員会等の体制整備に努めること。

3-2　給食費の決定

- 給食費の金額は年度ごとに，給食運営委員会等で定めること。

- 食缶方式及びミルク給食の給食費は，年額と１食単価を，ランチボックス方式の給食費は１食単価を定めること。

- 給食費は，給食の供給に要する食材費及びそれに付随する用品等の経費として保護者が負担するものであることから，社会情勢の動向等を把握して，円滑な学校給食の運営ができるように留意して定めること。

3-3　未納・滞納の防止及び解消

- 給食費の未納・滞納は，食材の調達をはじめとする学校給食の円滑な運営に著しい支障を来たす恐れがあるほか，未納者以外への影響や負担が発生することに繋がるため，保護者等に対しては，学校等の広報媒体やＰＴＡの会合等によって保護者の理解を求め，協力関係を構築するとともに，未納の予防と解消に努めること。

- 学校等で特定の職員に過度の業務負担が生じないよう配慮すること。

- 多重債務により給食費が未納・滞納となっている保護者を把握した場合は，「盛岡市多重債務者包括支援プログラム」に基づき，本人の承諾を得た上で，氏名・連絡先等を盛岡市消費生活センターへ連絡すること。本人の承諾を得られない場合は，盛岡市消費生活センターへ相談することを促すこと。

- 生活保護の被保護者である児童生徒の給食費に未納・滞納がある場合で，教育扶助（給食費）を校長に交付する必要がある場合は，盛岡市生活保護担当課と協議すること。

3-4　学校給食費の会計・経理

- 学校給食費については，盛岡市学校徴収金事務取扱要領（平成 21 年 11 月 17 日付け 21 盛教総第 82 号）により適正に処理すること。また校長は，同要領第 15 に基づき給食費会計の処理の具体等について定めるとともに，関係する教職員等の指導を行うこと。

- 学校給食費の会計については，原則として他の学校徴収金の会計と分けて管理すること。

- 収入については，収入調定額（徴収の意思を決定した金額）を及び収入済額（徴収できた金額）を適宜管理し，収入未済額が把握できるよう経理すること。

- 支出については，支出負担行為額（契約した金額又は予算執行の意思を決定した金額）及び支出命令額（支払する額）を適宜管理し，支出未済額が把握できるよう経理すること。

- 支払遅延防止法によれば，対価支払の時期について書面で明らかにする場合には，相手方から適法な支払請求書を受理した日から工事代金については 40 日，その他の給付については 30 日以内の日（同法６）としなければならないとされており，この約定をしない場合には，相手方が請求書を提出した日から 15 日以内の日と定めたものとみなされる（同法 10）こととされていることから，支出遅延とならないよう特に留意すること。

- 物品購入等の契約にあたっては，取引業者と納入条件，請求方法並びに支払時期等を書面で取り交わすこと。また，魚介類，食肉，乳類等の取引にあたっては，食品衛生法に基づく営業許可を確認すること。

- 会計期間終了時（年度末）における収支差引残高，収入未済額及び支出未済額については，翌会計年度に繰り越すこと。

3-5　栄養管理

- 単独調理場を有する校長，給食センター所長は，栄養士資格を有する栄養教諭，学校栄養職員等を栄養管理責任者としてあてること。

- 単独調理場を有する校長，給食センター所長は，学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）第４条を参考に，学校給食摂取基準を年度ごとに定めること。また，あわせて学校給食における食事摂取基準等について（報告）（平成 20 年３月・学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議）にある標準食品構成表を参考に，食品構成基準を年度ごとに定めること。

- 単独調理場を有する校長，給食センター所長は，食に関する指導等との連携に配慮し，栄養管理，献立作成の指針としての学校給食実施方針，学校給食献立編成方針等を年度ごとに策定すること。なお，この方針の策定にあたっては，給食指導にあたる教職員の意見だけでなく，3-1 で示す各種委員会等の意向にも十分配慮すること。

４．従事者の管理

4-1　健康状態の確認

- 学校給食の調理等の業務従事者は，業務を開始する前に健康状態を確認し，「従事者健康観察記録票」に記録すること。なお，出張，研修，休暇，週休日等により業務に従事しなかった日の健康状態についても記録すること。

- 衛生管理責任者は，健康状態に異常がある業務従事者に対し，その程度・状態により，業務を行う際の留意事項（手袋の着用等），医師の受診を指示する等の適切な処置をとり，その内容を記録すること。

4-2　調理等従事者の服装等

- 匂いが強い化粧品，香水を使用しないこと。

- 爪はのばさず清潔にし，装飾（マニキュア・付け爪等）をしないこと。

- 指輪，ネックレス，腕時計，ヘアピン，イヤリング，ピアスなどを着用しないこと。

- マスクを着用し，唾液，鼻汁等の飛散を防止すること。

- 調理帽，三角巾及び毛髪ネット等を着用して，毛髪を完全に覆うこと。

- 洗濯後，他の作業等に使用していない清潔な調理専用の白衣（調理衣）等を着用すること。

- 汚染作業区域，非汚染作業区域で区分した専用の清潔な履物を着用すること。

- 作業内容に応じて前掛け等の使い分けを行うこと。また汚染作業と非汚染作業で前掛けの混用をしないこと。

4-3　配送・配膳従事者の服装等

- 匂いが強い化粧品，香水を使用していないこと。

- 爪はのばさず清潔にし，装飾（マニキュア・付け爪等）をしないこと。

- 指輪，ネックレス，腕時計，ヘアピン，イヤリング，ピアスなどを着用しないこと。

- 調理帽，三角巾等を着用し，毛髪の落下を確実に防止すること。

- マスクを着用し，唾液，鼻汁等の飛散を防止すること。

- 清潔な業務専用の白衣（衣服）等を着用すること。ただし，調理従事者が調理後に配

膳を行う場合は，調理業務で着用した白衣（調理衣）等で差し支えないが，配膳作業後に同じ衣服のままで調理業務を行うことはできない。

- 清潔な履物を着用すること。

4-4　標準的な手洗いの手順

手洗いは食品衛生の基本であり，不十分な手洗いは，菌を食品に付着させる大きな要因となります。手袋を着用する場合においても，手洗いは確実に行う必要があります。

- 流水で手を洗う
- 手洗い石けんを付けて十分に泡立て，手の平と甲，指の間，親指の付け根，指先，手首を５回程度ずつ洗い，肘まで洗う。
- 個人専用の爪ブラシを使い，指先と爪の間を念入りに洗う。
- 流水で十分にすすぐ。
- 使い捨てのペーパータオルで水気をふき取る。
- アルコールを指先，親指の付け根，手の平と甲，指の間，手首にすり込む。

※標準的な手洗いは，調理等の作業開始前，用便後，汚染物を取り扱った後，汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するときの手洗い手順である。

4-5　作業中の手洗いの手順

- 流水で手を洗う
- 手洗い石けんを付けて泡立て，手全体を洗う
- 流水でよくすすぐ。
- 使い捨てのペーパータオルで水気をふき取る。
- アルコールを手全体にすり込む。

※作業中の手洗いは，調理等作業中（食品に直接触れる前，精肉・鮮魚・卵等に触れた直後など），配送・配膳従事者の手洗い手順である。

4-6　その他留意事項

- 作業区域（汚染作業区域，非汚染作業区域）で飲食・喫煙をしないこと。また，調理に不必要な物品，私的な飲食物等の持ち込みをしないこと。

- 白衣（調理衣）等を着用したまま，屋外に出ないこと。また調理以外の作業に従事しないこと。

- 便所は，調理用の調理衣（上下）・履物等のまま使用しないこと。また使用後は，確実に便所内で手洗い，手指の消毒を行った後で退出すること。

- 別に定める業務に従事する者は月２回の腸内細菌検査（赤痢菌，サルモネラ菌，O-26・111・157）を受けること。

５．献立・食材発注・作業指示の留意点

- 献立作成にあたっては，年度ごとに定める方針，栄養価並びに食品構成の基準に基づくこと。

- 調理後２時間以内に喫食できるよう，また加熱時間，冷却時間を十分に確保できるよう，施設・設備，人員等の能力に余裕をもった献立作成と，適切な作業時間の配分に留意すること。

- 献立内容は，原則として加熱調理によるものとすること。

- 地域における感染症，食中毒発生状況等に配慮すること。

- 児童・生徒等の食物アレルギーの状況を把握し，代替食等の提供ができない場合は，発症原因となる食品の使用をできるだけ避けること。

- 作業内容は，作業工程表（作業指示書），作業動線図等の書面に基づき，衛生管理責任者（調理等を委託する調理場は，受託業者の責任者）が調理従事員へ指示すること。また，作業を開始する前に，調理従事員との打ち合わせを行い，作業内容を相互に確認するとともに，打ち合わせにおける口頭での指示内容の修正等は書面に追記して記録すること。

- 作業工程表（作業指示書）等には，献立ごとに調理作業の手順，時間，担当者，衛生管理上の留意点（前掛けの交換，手洗い及び使い捨て手袋の着用，残留塩素濃度の測定，中心温度の測定及び加熱条件等）を記入すること。また，アレルギー対応のために必要な管理点について明記し，確実に実施させること。

- 作業動線図は，食材等の動きが明確に判別できるよう作成すること。なお，同一調理品の原材料でも，精肉・鮮魚・卵等又は動線が異なる場合は，それぞれ区別した動線とすること。

- アレルギー対応の除去・代替食の工程・動線についても明記すること。

- 食材の調達に際しては，微生物検査，理化学検査結果の証明書，生産履歴等の提出を求めるなどして安全性を確認するとともに，証明書等を保存すること。また，食材の製造工程，製造における衛生管理体制，納入業者の管理体制等について確認すること。

- 食材の選定・発注は，盛岡市学校給食用食品等調達基準に基づくこと。また，缶詰，乾物，調味料等の常温保管可能なものを除き，原則として１回に使いきれる量を購入すること。

- 肉類，魚介類，練り製品は，原則として使用する形状等を指定し，購入すること（調理場では切らないこと）。ただし，練り製品（かまぼこ，ちくわ等の加熱済のもの）については，包丁，まな板等の調理器具を適切に使い分けできる場合は調理場で切ることができる。

６．食材の検収

6-1　納入品の受け入れ

- 納入業者が作業区域に立ち入らないようにすること。また，納入業者の服装や納入容器の衛生状態について確認すること。

- 食材は，原則として調理当日の納品とすること。なお，常温保管可能なものは前日までの納品とすることができる。ただしこれにより難い場合は，冷蔵庫等で適切な温度管理のもとで保管すること。

- 検収時は，床面に直接置かないようにし，検収表に基づいて状態，製造日・期限表示，内容物，品温等を確認し，確実に記録すること。

- 不良が認められる場合は，速やかに返品・交換等の措置内容又は受け入れた理由等について，記録すること。

- 納入された食材は調理場の容器等に移しかえ，納入用容器については，納入業者へ返却すること。

6-2　検収後の取り扱い

- 納入された食品は，食肉類，魚介類，野菜類等の分類ごとに区分し，以下の温度区分に従い保存すること。

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐類		10℃以下
魚介類	鮮魚介類	5℃以下
	魚肉ソーセージ・ハム，特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させ容器包装に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品類（バター・クリーム・チーズ）		10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

- 保存にあたっては，相互汚染されないよう専用容器の使い分け等に十分注意すること。
- 未開封の食品を保管する場合は，納入日，納入業者等が把握できるよう管理すること。
- 開封後の調味料等を保管する場合は，納入日，納入業者等が把握できるよう管理するとともに，容器包装等に開封日を明示すること。また，賞味期限とは別に使用期限を定めて管理し，使用期限を過ぎたものは処分すること。
- 生鮮で購入した食肉類，魚介類，野菜類等を調理場で冷凍し，冷凍保管しないこと。

7．作業前の点検事項

7-1　作業開始前の点検項目

以下の項目等について，始業前に点検し，異常がある場合，衛生管理責任者は適切な処置を講じることとします。

- 作業区域内の清掃状態が良好で，清潔であること。
- 冷蔵庫，冷凍庫，消毒保管庫は清潔であり，冷蔵庫は 5℃以下（ただし魚介類の保管をしないものは 10℃以下），冷凍庫は－15℃以下，保存食専用冷凍庫は－20℃以下の庫内温度であること。
- 調理機器類に異常がないこと。
- 水道蛇口，調理機器等のネジ，ボルト等のゆるみがないこと。
- 衛生害虫（ネズミ，ハエ，ゴキブリ）等の発生がないこと。
- 温度・湿度計が正常に機能していること。
- 水の状態（色，匂い，濁り，味）に異常がなく，残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上であること（飲用適であること）。なお，点検の結果異常がある場合は，給食を中止すること。再点検の結果，飲用適であることが確認できた場合は，使用水１リットルを保存食と同様に保存すること。
- 調理施設の給排水，採光，換気等の衛生状態が適切であること。
- 調理作業に必要がない洗浄用具・洗剤等は，作業区域ごとに区別し，保管場所を明らかにし，食品等に接触・混入・誤使用等が生じないよう整理整頓して置くこと。また内容物を容器包装に明示しておくこと。

7-2　作業開始前の消毒

調理機械・器具類，水道の蛇口レバー等はアルコールの噴霧により消毒すること。ただし，消毒保管庫または殺菌庫で保管しているまな板，包丁等の調理器具類はそのまま使用できる。

８．下処理

8-1　器具等の取り扱い

- 下処理に用いる器具類は，調理工程で使用するものとは区別し，さらに加熱野菜類，非加熱野菜類等ごとに色分け等をして明確に使い分けること。

- 汚染作業区域から非汚染作業区域への“汚れの持ち込み”を防ぐため，人の往来を少なくするとともに，往来する際にはその都度，手洗いと履物の交換等を行うこと。

8-2　食品の洗浄・取り扱い

- 食肉，魚介類，卵からの二次汚染を防止するため，食材ごとに使い分けた容器・器具で処理すること。

- 野菜は，流水で 3 回以上（シンク等でオーバーフローさせる場合は，水を 3 回以上交換して）洗浄すること。

- 球根皮むき機（ピーラー）で処理する野菜は，できるだけ土がつかない状態で投入すること。

- 根菜類等は，皮をむいてから洗浄すること。

- キャベツ，ハクサイなどの結球野菜は，中心部までよく洗浄できるよう，葉を 1 枚ずつはがして洗浄すること。

- ほうれん草，チンゲンサイ，小松菜などは，根元を切り落としたうえで洗浄すること。

- 冷凍の食肉，魚介類を解凍する場合は冷蔵庫解凍または流水解凍の方法によること。冷蔵庫解凍の場合は，専用のふた付容器に入れて，冷蔵庫内のほかの食品等を汚染しないよう十分に注意すること。流水解凍の場合は，ポリエチレン袋等に密封し，流水中でほかの食品と接触しないよう十分に注意すること。

- 床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため，食品を入れた容器や調理器具は，床面から 60㎝以上の場所に置くこと。

- ブロッコリーやぶどう，びわなど，虫や汚れ等が残存しやすい形状の食材については，目視で確認しながら異物の除去に努めること。

９．調理

9-1　衛生管理

- 食肉，魚介類，卵類を取り扱う場合は，未使用の使い捨て手袋を着用し，作業後には手洗いと手指の消毒をすること。
- 食肉，魚介類，卵類を取り扱う場合は，必要に応じてほかの作業用とは区別した専用の又は使い捨ての前掛けを着用すること。
- 食品を入れた容器は，容器のふちが床面から 60cm 以上の高さの位置に置くこと。
- 加熱調理前の冷蔵・冷凍食品は，調理室内の常温で放置しないこと。
- 食肉，魚介類を調理する際は，周囲の食品への二次汚染を防止するため，必要に応じて衝立を立てるなどの対策を講じること。
- 調理済の食品は消毒済の容器に入れ，二次汚染を防止するとともに，適切な温度管理を行うこと。
- 床に水や野菜くずを落とさないように調理すること。
- ウェット方式の施設においても，調理台，床面などを乾燥状態に保つドライ運用を行うこと。
- 調理台の水気を切るときは，ワイパーでシンクの方向へ水気を切ること。独立した調理台の場合は，トレーなどで水気を受け，シンクへ流すこと。
- 床面がぬれた場合は，速やかにワイパーで排水溝の方向へ水気を切ること。
- 調理場内の排水溝・グレーチングに水や調味料等を捨てないこと。
- 調理中に生じる残さ等は床面を濡らさない残さ入れに入れること。(野菜くず等を床面や排水溝等に置いたザルに入れないこと)
- 調理が終了した時点で，水の状態（色，匂い，濁り，味）に異常がなく，残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上であること（飲用適であること）を確認し，記録すること。なお，点検の結果異常がある場合は，給食を中止すること。
- 検便等を実施していない部外者を作業区域に原則として立ち入らせないこと。ただし，止むを得ない事情があり，調理従事者の健康状態確認に準じた確認により異常が認められず，衛生管理責任者が承認した場合はこの限りではない。

9-2　調理機械・器具類の取り扱い

- 加熱前食品用と加熱済食品用の容器，器具等を混用しないこと。

- 加熱前食品に使用する包丁，まな板は，野菜用，豆腐類・練り製品用に区別して用いること。ただし区別できない場合は，野菜を切った後に洗浄し，必要に応じて消毒してから豆腐類・練り製品を切ること。(豆腐類・練り製品を切った後，同じ包丁，まな板で野菜を切らないこと。)

9-3　加熱調理

- 食品がむらなく加熱されるようよく注意して調理すること。

- 調理の途中で中心温度を測定し，75℃（※）以上に達していた場合には，その温度と時刻を記録するとともに，さらに１分間以上加熱を続けること。(75℃（※）で１分間以上の加熱をすること)

- 食品や調理の性質上 75℃（※）で１分間以上の加熱条件を設定できない場合は，科学的根拠に基づきこれと同等となる加熱条件を設定すること。

- 加熱後の食品は，手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して取り扱うこと。

※次のいずれかに該当する場合は 85℃と読み替える。
・ホタテ，カキ，アサリ，ハマグリなどの二枚貝が含まれる調理品
・複数の原材料を手で撹拌し，成形するなど，食品の中心部にノロウイルス汚染が想定されるもの

※揚げ物，焼き物，蒸し物については食品の中心温度を３点以上（1 回に 100 個を調理する場合は 100 個のうち 3 個）測定すること。煮物，汁物，炒め物等については，最も熱が通りにくい具材の中心温度を３点以上測定すること。なお，中心温度を測定できる具材がない場合は，釜等の中心付近の温度を３点以上測定すること。

※米飯や麺など通常摂食可能となるために十分な加熱を要するもの又は揚げパンなど十分な加熱を経て製造された食品の風味や食感に変化をもたらすために施す調理については，中心温度の測定を省略することができる。

9-4　冷却調理

- 水冷する場合は，水冷作業直前の水温が 20℃以下で，遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上あることを確認し，衛生管理チェックリストに記録すること。

- 水冷開始から 30 分以内に食品の中心温度を 20℃以下まで冷却すること。

- 冷却する食品とほかの食品との相互汚染等に細心の注意を払うとともに，消毒済の容

器に小分けするなど，冷却時間をできるだけ短縮すること。

- 冷却後は，消毒済でふた付の専用容器に入れ，10℃以下の冷蔵庫等で保管すること。
- 冷却食材を複数使う場合は，食材ごとの温度差をできるだけ小さくすること。
- 消毒後の食品は，手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して調理すること。
- 常温で調理等を行う時間を最小限にし，調理から喫食まで 30 分を超える場合は冷蔵庫等で保管すること。

10. 加熱しない食品（果物・野菜）の下処理・調理

- 加熱しない食品の下処理は，加熱調理用食品とシンクを使い分けて行うこと。
- 下処理後は,200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液(食品添加物として使用できるもの)で５分間以上浸漬し，塩素臭がなくなるまで流水でよくすすぐこと。(ただし，皮付きのままで切らずに供するみかん，バナナについては，次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒を省くことができる)
- 下処理，調理ごとに区別した，加熱しない食品専用の調理器具を用いること。
- 手洗い，器具類の消毒を頻繁に行うこと。
- 消毒後の食品は，手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して調理すること。
- 常温で調理等を行う時間を最小限にし，調理から喫食まで 30 分を超える場合は冷蔵庫等で保管すること。

11. 保存食

- 調理前の食品（原材料）は，製造年月日・ロットごとに洗浄・消毒を行わない状態で清潔なビニール袋等に 50ｇ以上採取し，下処理終了時（採取から 2 時間以内）をめどとして保存食専用冷凍庫に保存すること。ただし，別に定めるもの（※）は採取しないことができる。

- 殻付きの卵はすべて割卵し，混合した上で清潔なビニール袋等に 50ｇ以上採取すること。

- 調理済みの食品（釜別，製造ロット別）を清潔なビニール袋等に 50ｇ以上採取し，荒熱が取れたことを確認して，喫食終了時（採取から 2 時間以内）までに保存食専用冷凍庫に保存すること。

- 保存容器には，採取年月日及び廃棄予定年月日を明記し，密封の上，－20℃以下の専用冷凍庫で 2 週間保存すること。また保存食簿に基づき必要事項を記録すること。

【保存食を採取しないことができるもの】

調理前の食品（原材料）	缶詰食品
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）
	調理に用いる油脂類*
	乾物
	し好飲料類*，調味料及び香辛料類*，砂糖類*
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）のうち真空包装のもの
	*食品成分表の分類による

12. 配食（食缶方式）

- 調理済み食品の温度は，病原菌の発育に適する 20～50℃の温度帯を避けるよう温度管理に努めることとし，調理後 2 時間以内に喫食できるようにすること。
- 配食時は，手洗いをした後，必ず未使用の使い捨て手袋を着用すること。配食用の手袋を着用したままほかの作業を行わないこと。
- 配食用の器具（へら，杓子，フライはさみ等）は配食作業専用とし，調理用器具と混用しないこと。
- 配食時は，盛り付け台を使用するなどして，食缶等の縁が床面から 60cm 以上の高さを確保すること。

13. 配食（ランチボックス方式）

- 調理済み食品の温度は，病原菌の発育に適する 20～50℃の温度帯を避けるよう温度管理に努めることとし，調理後 2 時間以内に喫食できるようにすること。
- 配食時は，標準的な手洗いをした後，必ず未使用の使い捨て手袋を二重に着用すること。配食用の手袋を着用したままほかの作業を行わないこと。
- 配食用の器具（へら，杓子，フライはさみ等）は配食作業専用とし，調理用器具と混用しないこと。
- 配食時は，床面から 60cm 以上の高さの盛り付け台を使用すること。

14. 配膳

- 異物混入事件等の発生を防止するため，児童・生徒の配膳時間以外は，配膳室または配膳棚を施錠すること。
- 配膳室，配膳台，配膳用コンテナ，廊下用移動台，ダムウェーターなどは清潔に保つこと。
- 転倒，食品の落下，こぼれ等が起こらないよう，注意すること。
- 食缶等の配膳容器には，必ずふたをすること。
- 食器等を床に落とすなどした場合は，そのまま使用させないこと。

15. 配送（食缶方式）

- 配送用コンテナは清潔にし，コンテナ内で食品の落下，こぼれ等は起こらないよう注意すること。
- 車両は，長期休業期間中を除き，原則として給食の配送専用とすること。
- 車両の外装の洗浄と荷台，運転席等の清掃は毎日実施し，清潔を保つこと。
- 配送車両の荷台は，必要に応じて 500ppm の逆性石鹸（塩化ベンザルコニウム）溶液を噴霧して消毒すること。
- 配送は，配送先までの道路事情等を調査し，配送時間を短縮に努めるとともに，天候等による影響を最小限にできるよう，適切な配送計画を立てること。
- 配送従事者は，受配時の出発時刻，到着時刻を確実に記録すること。
- 受配校は，到着時刻と到着時の食品温度を計測・記録し，給食センターへ報告すること。
- 業者等から直接受配校へ納品されるものの検収を確実に実施し，記録すること。

16. 配送（ランチボックス方式）

- 配送用コンテナは清潔にし，コンテナ内で食品の落下，こぼれ等は起こらないよう注意すること。
- 車両は，長期休業期間中を除き，原則として給食の配送専用とすること。
- 車両の外装の洗浄と荷台，運転席等の清掃は毎日実施し，清潔を保つこと。
- 配送車両の荷台は，必要に応じて 500ppm の逆性石鹸（塩化ベンザルコニウム）溶液を噴霧して消毒すること。
- 配送は，配送先までの道路事情等を調査し，配送時間を短縮するとともに，天候等による影響を最小限にできるよう，適切な配送計画を立てること。
- 配送従事者は，受配時の出発時刻，到着時刻を確実に記録すること。
- 受配校は，到着時刻と到着時の食品温度を計測・記録すること。
- 業者等から直接受配校へ納品されるものの検収を確実に実施し，記録すること。

17. 検食

- 検食は，給食の実施形態（完全給食，ミルク給食等）にかかわらず，異常を発見してから給食を停止するまでの所要時間を考慮し，児童生徒の喫食開始時刻の 30 分前までに実施すること。

- 検食実施者は，給食実施校の校長，給食センター所長及び委託調理場の責任者とする。ただし，業務の都合等により実施できない場合は，あらかじめ指定する者が代理で実施すること。

- 給食センター及び委託調理場は，調理した食品に異常がないか，配送する前に所長が確認すること。ただし，業務の都合等により確認できない場合は，あらかじめ指定する者が代理で実施すること。

- 検食は検食簿に基づいて行い，その結果を記録すること。

- ミルク給食以外の検食に際しては，①有害な異物がないこと　②加熱・冷却が適切であること　③異味・異臭がないこと　④１食分の量や味付け，色彩などが適切か―等に留意すること。

- 検食の実施には給食１食分を必要とすることから，適切に費用負担をすること。

18. 給食当番（食缶方式）

- 学級担任は，配膳にあたる児童・生徒又は教職員の健康状態を確認し，下痢，発熱，腹痛，嘔吐の症状がある児童・生徒を配膳にあたらせないこと。

- 健康状態の確認後は，給食当番健康状態確認票に記録し，各校で保存すること。なお，異常の有無については，調理場の衛生管理責任者に報告すること。

- 配膳にあたる児童・生徒又は教職員は，配食前・用便後等の手洗いを完全に励行し，白衣，帽子，マスク等を着用すること。

19. 給食当番（ランチボックス方式・ミルク給食）

- 学級担任は，給食当番の健康状態を確認し，下痢，発熱，腹痛，嘔吐の症状がある生徒を配膳にあたらせないこと。

- 健康状態の確認後は，給食当番健康状態確認票に記録し，各校で保存すること。

- 学級担任は，給食当番に，配食前・用便後等の手洗いを完全に励行させること。

20. 下膳

- 残菜等は，非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- 給食の持ち帰りは一切禁止し，残品は当日中に処分すること。

- 嘔吐物が付着した食器具等については，次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒した後に，ほかの食器具等とは区別し，嘔吐物が付着したものであることを明示して返却すること。

- 嘔吐物は残食とともに調理場に戻さないこと。

21. 調理機械・器具，食器の洗浄・消毒

調理機械，器具，容器等の洗浄・消毒は，すべての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。

また調理に使用した調理用器具，調理機械類の部品等を床面に直接置かないこと。

21-1 調理機械類

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅰ（平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 20 ページから 35 ページを参照のこと。なお，機器メーカーごとに清掃・洗浄方法が異なる場合があるので，使用機器の取扱説明書に従うこと。

21-2 調理用具（包丁・まな板・へら・ひしゃく・ボール・ざる等）

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅰ（平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 36 ページから 42 ページを参照のこと。

21-3 食器（ABS 樹脂製品）

1. 残菜を除去する。

2. 40℃程度の洗剤溶液に 20 分以上浸漬し，スポンジ(※材質指定)等で洗浄する。

3. 食器洗浄機ですすぐ。手洗浄の場合は，流水で 5 秒以上，またはため水では水を換えて 2 回以上すすぐ。

4. 消毒保管庫で乾燥・消毒する。

5. 学期に 1 回以上，200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 30 分以上浸漬し，中性洗剤で再度洗浄すること。

【スポンジの材質】ポリウレタンフォーム，セルローススポンジ，ポリエステルクロス
【ネットの材質】アクリル，ナイロン，ポリエステル
【その他注意】
次亜塩素酸ナトリウム溶液と中性洗剤を混ぜて使わないこと。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用した後，食器に残留したまま消毒保管庫に入れると変色・塗膜剥離の原因となるので注意すること。

※専用洗剤をセットできる食器洗浄機の場合は，2 の浸漬の後，3 までを一連の作業とすることができる。

21-4　食器（PEN・PP 樹脂製品）

1. 残菜を除去する。

2. 40℃程度の洗剤溶液に 20 分以上浸漬し，スポンジ等で洗浄する。

3. 食器洗浄機ですすぐ。手洗浄の場合は，流水で 5 秒以上，またはため水では水を換えて 2 回以上すすぐ。

4. 消毒保管庫で乾燥・消毒する。

※専用洗剤をセットできる食器洗浄機の場合は，2 の浸漬の後，3 までを一連の作業とすることができる。

21-5　食缶，配膳用具等

1. 流水等で残菜を除去する。

2. 40℃程度の洗剤溶液に 20 分以上浸漬し，スポンジで洗浄をする。

3. 流水で 5 秒以上，またはため水では水を換えて 2 回以上すすぐ。

4. 消毒保管庫で乾燥・消毒する。

【金属製品】次亜塩素酸ナトリウム溶液は腐食の原因となるため使用できない。

21-6　洗浄用具（ブラシ・スポンジ・たわし・ワイパーなど）

調理場における洗浄・消毒マニュアル　Part Ⅰ（平成 21 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 45 ページから 47 ページを参照のこと。

22. 施設の清掃・消毒・維持補修

便所や作業区域以外で作業する際には，調理用白衣，履物等を着用しないこと。

実施内容は，作業実施記録簿等に記録し，保存すること。

22-1 毎日実施すること

- 調理室，下処理室等の床は十分に清掃し，清潔なモップ等で水拭きする。
- ドアの取っ手，機械の操作コック等は洗剤溶液を含ませたペーパータオル等で拭いた後，清潔なタオルまたはペーパータオルで水拭きし，乾燥させた後，アルコールを噴霧すること。
- 冷蔵・冷凍庫，牛乳保冷庫の外装を清掃すること。
- ホースは作業終了後に取り外し，200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に５分以上浸漬し，水洗いした後に乾燥させること。
- 食品保管室の清掃を行うこと。(床や保管台等に食品が落下したままにせず清潔に保つこと)
- 配膳室と配膳台を清掃し，配膳台は清掃後にアルコール（75%エタノール製剤）を噴霧すること。
- 従事者用の便所は丁寧に清掃・乾燥し，便器，ドア，床などは使用後洗浄・消毒・乾燥した便所清掃専用のタオルに 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませて拭くなどして消毒すること。
- ガスの供給を遮断（元栓を閉める）すること。

22-2 週１回以上実施すること

- 調理場内の排水溝，内壁等は十分に洗浄すること。
- グリーストラップの清掃を行うこと。
- 冷蔵庫，冷凍庫等の排水受けの水を捨て，洗浄すること。
- 冷蔵庫の内装を清掃し，アルコール（75%エタノール製剤）を含ませたペーパータオル等で拭くこと。

22-3　月１回以上実施すること

- 冷蔵庫，冷凍庫のフィルターを清掃（掃除機で埃を吸い込む等）すること。
- 排気口のグリスフィルターを清掃すること。
- 移動台等のキャスター部，調理機械の駆動部（回転釜，食器洗浄機等のギア等）に注油すること。
- 衛生害虫の発生状況を点検すること。
- 窓，網戸，給気口を清掃すること。

22-4　学期に１回以上実施すること

- 配管，ダクト等を含めた施設全体を清掃すること。
- 冷凍庫の内装を清掃し，アルコール（75%エタノール製剤）を含ませたペーパータオル等で拭くこと。
- 床塗装のはがれ，隙間のコーキング埋めなどの軽微な施設等の補修をすること。
- 配管，調理機械固定器具等のサビ止め塗装などの補修をすること。
- 天井，照明器具，換気扇等を清掃すること。
- 調理衣用洗濯機（全自動洗濯機に限る）の洗濯槽の洗浄・除菌をすること。
- その他，日ごろ実施できない作業

23. 調理衣，履物等の洗浄・消毒

23-1 調理衣

1. 調理業務終了後に，毎日，調理衣専用の洗濯機または手洗いで洗濯する。

2. 脱水後，休憩室の食品の取り扱いをしない場所で乾燥させる。ただし，これによりがたい場合は，洗濯物の含有水の落滴の防止策等を講じ，下処理室で乾燥させることとするが，下処理作業前には撤去すること。

【洗濯洗剤等の使用について】
香料の強い洗剤・柔軟剤等は使用しないこと。

23-2 調理室で使用する布製品（ふきん，軍手，タオルなど）

1. 蛍光増白剤無配合の洗剤で洗濯する。

2. 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 15 分程度浸け，水洗いし，絞る。

3. 脱水後，休憩室の食品の取り扱いをしない場所で乾燥させる。ただし，これによりがたい場合は，洗濯物の含有水の落滴の防止策等を講じ，下処理室で乾燥させることとするが，下処理作業前には撤去すること。

【洗濯洗剤等の使用について】
香料の強い洗剤・柔軟剤等は使用しないこと。

23-3 履物

1. 洗剤溶液を含ませた履物洗浄専用ブラシ等で洗浄し，流水ですすぐ。

2. 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませたペーパータオル等で表面を拭き，靴底は同溶液に 15 分程度浸漬し，水洗いして乾燥させること。

24. 温度計の状態確認

以下の方法で状態を確認し，誤差が著しい場合は，メーカー等による校正（調整）を行うこと。

24-1　デジタル式中心温度計＜月１回以上＞

- 沸騰しているお湯に，プルーブ（温度計測部）を浸し，100℃に対して温度計の示す数値が±２℃以内であるか確認する。

- ガラスコップに水と氷(たっぷり，氷の間に水が入っているという状態)を入れ，２～３回攪拌してセンサー部を氷水に浸し，０℃に対して温度計の示す数値が±２℃以内であるか確認する。

24-2　非接触温度計（デジタル式）＜学期に１回以上＞

- チェック済みの中心温度計を使い，冷蔵品(縦横 10ｃｍ程の平面を持つもの)の表面温度をプルーブを突き刺さずに計測し，非接触温度計を５cm 程まで近づけて冷蔵品の同じ場所の温度を計測し，中心温度計の数値に対して±３℃以内であるか確認する。

25. 衛生害虫の駆除・予防

25-1 駆除対象となるもの

ネズミ，ハエ，カ，ゴキブリ，ダニ，アリなど

25-2 生息検査方法

- ネズミの場合は，イエダニの発生の有無，ネズミの糞・足跡の有無，ネズミの進入個所の有無を調べる。
- ハエの場合は，肉眼，ハエ取り紙・リボンにより調べる。生ごみ置き場，便所，校内の動物飼育場所等で幼虫の生息の有無と状況，天井や照明器具などにハエの糞跡があるか，夜間の天井に係留していないか，などを調べる。
- カの場合は，活動状況,程度,グリーストラップ・集水枡・便槽等に幼虫の生息の有無と状況を調べる。
- ゴキブリの場合は，粘着捕獲器を設置しておくことのほか，棚や引き出しに糞，抜け殻，卵がないか，成虫・幼虫が潜んでいないか，夜間に電灯をつけてゴキブリの活動がないかを調べる。

25-3 ネズミの駆除方法

- 「生け捕りかご」や「粘着シート」などの器具により捕獲する方法と，殺鼠剤により駆除する方法とがある。
- 殺鼠剤は人畜に対して安全性が高く，内出血・視力低下等により比較的明るいところで死ぬ「ワルファリン」のほか,微量で死なくても不妊効果がある「硫酸タリウム」，心臓毒として急性の作用がある「シリロシド」などを使用する。
- 日ごろの対策として，餌になりえる残菜等をきちんと清掃する，進入の防止などネズミが住みにくい環境を作ることも必要である。

25-4 ゴキブリの駆除方法

- 粘着捕獲器は，発生後の駆除目的のほか，食品庫等に設置し，発生状況の把握に用いること。
- 噴霧・くん煙法（商品名：バルサン（ライオン）・フマキラージェット（フマキラー）など）は，年２回以上実施すること。なお，実施する際は，食品の隔離，調理器具等の保護を確実に実施し，安全を確保すること。
- 毒餌法（ホウ酸ダンゴなど）は，発生後の駆除を目的として用いること。

- ゴキブリは雑食性で，ごみや油，糞尿，痰も餌になりうることを認識し，高温多湿を避け，生息しにくい環境づくりに努めることも必要である。

25-5　アリの駆除

- アリ用のエアゾール式殺虫剤(商品名:アリフマキラー（フマキラー）など)は,侵入が疑われる隙間等に噴霧し，アリの殺虫，侵入防止を目的に用いる。

- アリ誘引殺虫剤（商品名：アリの巣コロリ（アース製薬）など）は，アリの侵入路等に設置し，アリのほか，アリの巣を全滅させることを目的に用いる。

- なお，侵入路となる棚や壁などの隙間をコーキングで埋めるなど，侵入自体を防止することも必要である。また，給食施設周辺の屋外でアリが多く発生している場合は，建物周辺でアリ用殺虫剤（粉材・商品名：わる虫フマキラー（フマキラー）など）を使用する。

25-6　カ・ハエの駆除

- エアゾール式殺虫剤（商品名：フマキラーA（フマキラー）など）は，成虫等に噴霧し，殺虫を目的に用いる。

- ジクロルボスを含有する樹脂蒸散剤(ジクロルボス樹脂蒸散剤・商品名：バポナ（アース製薬）など)は使用しないこと。

- 調理室においては，エアゾール式殺虫剤の使用は食品の安全を確保するために使用できないことから，成虫等が飛来した場合は，食品への混入に十分注意した上で，消毒用のアルコール（75%エタノール製剤）を直接噴霧し，衰弱したところを捕獲するなど，食品衛生上安全な方法により駆除すること。

- 給食施設周辺に発生源があることは，極めて望ましくないことから，発生源となりうる生ごみ保管場所，動物飼育場所，便所，グリーストラップ，池，水溜りなどは定期的に確認し，衛生管理を徹底するとともに，発生予防・駆除を実施する必要がある。

25-7　駆除等の記録

- 生息の検査は月１回以上，駆除は年２回（6 月に１回）以上実施し，実施の都度，学校給食施設の衛生害虫等駆除記録票に記録し，１年以上保存すること。

25-8　市販薬剤等での駆除が困難な場合

- 大量発生，市販薬剤等での駆除の効果が認められない場合，校長は，市教育委員会へ学校給食施設の衛生害虫等駆除依頼書により依頼すること。

- 依頼する際は，学校給食施設の衛生害虫等駆除記録票を添付すること。

26. 廃棄物の処理

26-1 生ごみ（排出施設）

1. 調理過程のもの，残菜は料理ごとに計量し，記録すること。
2. 専用のざるで水気を十分に切った後，専用のふた付き容器に入れて室外の保管場所に搬出すること。
3. 回収委託業者等へ引き渡す。
4. 委託業者等による生ごみ収集後は，容器，保管場所を清掃し，清潔にすること。
5. 保管場所は定期的に殺虫剤を散布するなどして，衛生害虫の発生を予防すること。

26-2 生ごみ（生ごみ処理機設置施設）

1. 調理過程のもの，残菜は料理ごとに計量し，記録すること。
2. 専用のざるで水気を十分に切った後，生ごみ処理機に投入すること。
3. 定期的に動作状況を確認し，必要な消耗品等の補充を行うこと。
4. 処理後のものは，適切に処分すること。

26-3 可燃ごみ（ポリ系フィルム，使用済みペーパータオル等）

1. ビニール袋に入れて，内容物がこぼれないよう注意し，所定の場所に保管する。
2. 回収委託業者等へ引き渡す。

26-4 廃油

1. 使用後の油は，18 リットル缶などに入れ，所定の場所に保管すること。
2. バイオディーゼル燃料などとして再生利用するため盛岡杉生園または市内の社会福祉施設等に売却する。

26-5 紙パック（牛乳）

1. 水洗いをして，乾燥させる。
2. 切り開いて結束するなどして，リサイクル事業者へ引き渡すか，資源ごみとして排出する。

3. 上記の処分ができない場合は，可燃ごみとして排出する。

26-6 古紙等（包装紙，ダンボール）

1. 種類別に結束し，所定の場所に保管すること。

2. リサイクル可能なものは，リサイクル事業者や地域で資源集団回収を実施する町内会，子供会等へ引き渡す。

3. 上記の処分ができない場合は，資源ごみとして排出する。

26-7 デザートの空き容器

1. ビニール袋に入れて，内容物がこぼれないよう注意し，所定の場所に保管する。

2. 可燃ごみとして排出する。

26-8 空き缶，空き瓶，ペットボトル

1. 種類ごとにビニール袋に入れて，所定の場所に保管する。

2. 資源ごみとして排出する。

27. 食中毒（疑い）発生時の対応

食中毒（疑い）が発生した場合，学校ではより早く，正確な情報の収集・把握が必要となるので，日ごろから必要な体制を整備してください。

また，市教育委員会との連絡責任者（正・副）をあらかじめ定めてください。

発生時の対応には，学校，盛岡市教育委員会だけでなく，盛岡市，岩手県教育委員会，岩手県，文部科学省の機関が関係し，学校医，学校薬剤師，ＰＴＡの協力が必要となることを認識してください。

なお，給食の中止等の措置について指示する場合がありますので，複数の代替策を定めておくことが望まれます。

1. 食中毒（疑い）の発生
   【発生】児童・生徒の欠席状況・欠席理由の類似，医療機関・保健所等からの通報

2. 市教育委員会への第一報
   ※閉庁日や時間外の場合は，市役所当直（651-4111（代表））へ。

3. 記録帳票類，保存食，調理場及び校舎平面図（教室配置図）等をすぐに提出できるよう準備する。

4. 児童・生徒の発症内容（下痢，嘔吐，発熱等），発症日時を「発症状況調査シート」によりクラス別に把握する。なお，給食センター受配校の場合は，給食センターが関係校へ指示し，発生校と同様に状況を把握すること。
   ※摂食調査については，最初の発症を確認した日の 1～3 日前の日（最初の発症が 8 月 6 日であれば，8 月 3 日～5 日）の状況を把握すること。

5. 保健所，市教育委員会，学校，給食センター等が連携して調査を実施する。

6. 原因の特定（推定）と再発防止対策

7. 保護者等への説明

28. 異物混入事故（調理工程原因）発生時の対応

調理工程における異物混入は，給食の安全性への信頼を著しく損ねます。

事故発生時には，速やかに正確な状況を把握し，発生事実と状況，再発防止策等を公表し，信頼をいち早く取り戻す必要があります。

また，すべての調理場で再発を防止するための業務改善に繋げる必要があります。

1. 異物混入の発生
   ※調理途中に異物混入の疑いがあると判断された場合は，配食を停止すること。

2. 市教育委員会への第一報

3. 児童・生徒の健康状態把握

4. 混入物，混入原因の特定（推定）と再発防止対策

5. 市教育委員会への事故報告提出

6. 保護者等への説明

29. 異物混入事故（牛乳・パン・デザート等）発生時の対応

学校給食調理施設以外で製造・調理され，そのまま児童・生徒が喫食するものに起因する異物混入については，学校・市教育委員会と納入・製造業者との信頼関係を崩すものであり，児童・生徒の安全に深く関係するものであることを納入・製造業者が理解しうるよう，適切な指導を行う必要があります。

盛岡市教育委員会は同一業者による事案が頻発した場合，学校・給食センター，保健所等と連携し，当該業者の衛生管理状況等を確認し，改善等を求めることとします。

混入異物が針，農薬等で，事件性（極めて危険かつ反社会的な行為が原因である）の疑いがある場合は，所轄の警察署に連絡し，連携を図ることが必要となります。

1. 異物混入の発生

2. 当該食品の状況把握・記録・保存
   業者引取り前に写真等に記録すること。事件性が疑われる場合は，現場自体を保存すること。

3. 市教育委員会への第一報

4. 児童・生徒の健康状態把握

5. 納入業者への連絡と調査（顛末報告）指示

6. 市教育委員会への事故報告書提出

7. 保護者等への説明

30. 検便陽性・体調不良時等の対応

調理員等の学校給食業務従事者に感染症の疑いがある場合，当該調理員等は速やかに給食業務従事者である旨を明らかにして医療機関で受診し，高感度の検便検査等によりウイルス等を保有していないことが確認されるまで調理等業務に従事しないことが，食中毒等防止上必要となります。

医師の診断が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」が規定する１～３類感染症の場合は，同法に基づく就業制限となり，該当職員は特別休暇の対象となります。４・５類感染症及びその他の感染症の場合は就業制限の対象とならないが，所属長（校長またはセンター所長）は，必要に応じ，調理業務に従事させないなど職員を指導し，必要な措置をとることとなります。

また，職員は，医師の診断・指導，上司からの指導に基づき，必要に応じて休暇を取得するなどして，調理等業務を控えるものとします。（休暇を取得する場合は，病気休暇（診断書等が必要）または年次休暇となる）

30-1　検便陽性時の対応について

1. 定期検便（0-26・111・157<3 類>，赤痢<2 類>，サルモネラ菌<その他。ただし,腸チフスまたはパラチフスの場合は 2 類>）で陽性が判明した。

2. 当該調理員等に対して，医療機関への受診を指示すること。

3. 医師が，感染症１～３類の診断をした場合は，特別休暇により，医師の回復診断（検便で陰性になる）までの間，出勤しないこと。

4. 医師が，感染症４・５類またはその他の感染症の診断をした場合は，調理等業務を控えるものとする。（休暇を取得する場合は，病気休暇（診断書等が必要）または年次休暇となる）

30-2　本人または家族の体調不良時の対応について

1. 食中毒予防上，本人または家族が下痢,嘔吐等の食中毒様症状を呈している場合は，医療機関への受診及び検便検査等について指示すること。

2. 医師が，感染症１～３類の診断をした場合は，特別休暇により，医師の回復診断（検便で陰性になる等）までの間，出勤しないこと。

3. 医師が，感染症４・５類またはその他の感染症の診断をした場合は，医師の回復診断までの間，調理等業務を控えるものとする。（休暇を取得する場合は，病気休暇（診断書等が必要）または年次休暇となる）

31. 食物アレルギー等の対応

食物アレルギーを有するまたは疾患の治療上,食事等の制限がある児童･生徒に対する，学校給食の個別対応については，学校（センター受配校の場合は，供給する給食センターを含む）と保護者との間で，正確な情報交換を行い，必要に応じて当該児童・生徒の主治医または学校医等の助言を得ながら実施する必要があります。

なお，本マニュアルに示すことのほか，文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課が監修し，平成 20 年 3 月 31 日に財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考とすること。

31-1 対応フロー

1. 校長は，児童・生徒の食物アレルギーや治療上必要な食事等の制限について，保護者から確認すること。

2. 学校給食における対応（除去食，代替食の提供等）が必要と思われる児童・生徒については，医師の診断書等の提出を依頼すること。

3. 校長は，保護者と学校職員（学級担任，養護教諭，栄養教諭・学校栄養職員）とで面談するなどして，診断書を元に詳しく状況を確認し合い，記録すること。

4. 校長は，上記の面談内容と学校給食の設備，人員等の状況を勘案し，除去食，代替食の提供または弁当持参について判断する。

5. 決定内容について，保護者と学校職員とで面談するなどして，保護者の理解を得ること。
   ※決定内容・・・弁当持参，教室除去，除去食，代替食

6. 校長は，牛乳，パンなどの単価があきらかなものの不喫食については，給食費の返金（調整）に努めること。

7. 代替食等の提供について，ほかの児童・生徒と同一の給食費での提供が著しく困難な場合は，当該児童・生徒の保護者の理解を得た上で，相応の負担を求めることができる。

8. 保護者と学校とで情報交換するために十分な時間を確保できるよう，事前に使用予定食材を明記した献立予定表等の資料を保護者に配布し，学校と保護者との連携を密にすること。

9. 代替食等の対応を開始した場合は，定期的に医師の診断書等の提出を求め，保護者と学校職員（学級担任，養護教諭，栄養教諭・学校栄養職員）とで面談するなどして，状況を確認し合い，記録すること。

31-2　除去食・代替食の調理・配膳業務

- 除去食・代替食の調理について作業工程表（作業指示書），作業動線図に指示内容を明記すること。

- 学校給食として実施するものであることから，検食を実施するとともに，保存食（除去食を除く）を採取・保存すること。

- 当該児童・生徒の誤食，当該児童・生徒以外への配膳を防止するため，配食時にはほかの食缶とは区別し，明確な状態で配食すること。

- 除去食・代替食の配膳は，給食当番ではなく，学級担任等が行うことが望ましい。

31-3　危機管理

- アレルギーによる症状が発症した場合に備えて，当該児童・生徒の保護者への緊急連絡が可能な手段を把握しておくとともに，連絡がつかない場合に備え，搬送指定の医療機関の有無をはじめとする対応の想定を学校と保護者の相互理解のもとで定めておくこと。

- 学級担任，養護教諭等が発症時の応急処置を実施できるよう，学校医または当該児童・生徒の主治医等の助言を得ながら，対応マニュアルを作成して教室に備え付ける，応急処置法を理解するなどの対策に努めること。

- アナフィラキシー等の疑いがある場合は，救急車の出動を要請し，当該児童・生徒のアレルギー状況を医師に伝達できる学級担任または養護教諭等が付き添うこと。

■小児救急受入病院（二次救急）

病院名	住所	電話番号
県立中央病院	上田一丁目４－１	０１９－６５３－１１５１
岩手医科大学附属病院	内丸 19－１	０１９－６５１－５１１１
盛岡赤十字病院	三本柳６－１－１	０１９－６３７－３１１１
もりおか子ども病院	上田字松屋敷 11－14	０１９－６６２－５６５６

■高次救急センター（三次救急）

病院名	住所	電話番号
岩手県 高度救命救急センター	内丸 19－１	０１９－６５１－５１１１

32. 定期衛生検査

校長，給食センター所長は，学校医，学校薬剤師等の協力を得て定期衛生検査を実施すること。なお，実施の結果について，所定の様式により不適事項の有無並びに不適事項の内容について学務教職員課へ報告すること。

32-1　学校給食施設等定期検査票（第１票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，年１回実施し，その結果について，１年間保存すること。

32-2　学校給食設備等の衛生管理定期検査票（第２票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，毎学期１回実施し，１年間保存すること。

32-3　学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（第３票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，毎学期１回実施し，１年間保存すること。

32-4　調理過程の定期検査票（第４票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，毎学期１回実施し，１年間保存すること。

32-5　学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（第６票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，毎学期１回実施し，１年間保存すること。

32-6　学校給食における衛生管理体制定期検査票（第７票）

- 校長は，所定の項目・様式に従い，年１回実施し，１年間保存すること

33. 盛岡市学校給食用食品等調達基準

盛岡市学校給食用食品等調達基準（以下「調達基準」という。）は，盛岡市が設置または調理等業務を委託する調理場に，学校給食用食品等を納入する業者等に適用します。

納入業者等の虚偽，重過失により調達基準に適合しない食品の納入があった場合，食品の交換または契約破棄を行うこととします。

国外産，国外加工品を調達・使用する場合は，あらかじめ各学校等が設置する給食運営委員会・物資調達委員会等で決定された学校給食用食品の調達・物資選定方針に基づくこととします。

区分		原産地等	特記事項
米穀類	精米	盛岡市産とし，特別栽培米を優先する。	(財)岩手県学校給食会以外から調達する場合は，精米工程，生産履歴等を確認すること。
	もち米	国内産を原則とし，岩手県内産を優先する。	生産地の栽培管理方法等を事前に確認しておくことが望ましい。
	精麦	国内産を原則とする。	
	強化米	国内産を原則とする。	
	小麦粉	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	
	片栗粉	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	
	雑穀類・その他	国内産を原則とする。	生産地の栽培管理方法等を事前に確認しておくことが望ましい。
野菜・果物類	生鮮品	国内産を原則とし，①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	国外産の場合は輸入（検疫）時又は販売流通業者の自主検査証明の入手等により確認すること。
	カット冷蔵品	国内加工品を原則とし，①盛岡市産②岩手県内産の原料使用品を優先する。	カット工場の所在地，衛生管理状況，原材料管理状況等について，製造マニュアル，食品衛生監視票の入手等により確認すること。
	冷凍品	国内産原料を使用した国内加工品を原則とし，①盛岡市産②岩手県内産の原料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 細菌・理化学・残留農薬等の検査結果の証明を確認すること。
肉類	共通事項	スライス，カットを行う場所の所在地，衛生管理状況，原材料管理状況等について，製造マニュアル，食品衛生監視票の入手等により確認すること。	
	牛肉	国内産を原則とし，①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	個体識別番号を確認の上，生産履歴等を入手しておくことが望ましい。
	豚肉	国内産を原則とし，①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	
	鶏肉	国内産を原則とし，①盛岡市産②岩手	

		県内産を優先する。	
	加工肉	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
魚介類	共通事項	スライス，カットを行う場所の所在地，衛生管理状況，原材料管理状況等について，製造マニュアル，食品衛生監視票の入手等により確認すること。	
	鮮魚	①岩手県内産②国内産を優先する。	
	貝類	国内産を原則とし，岩手県内産を優先する。	
	甲殻類	国内産を優先する。	
	冷凍品	国内加工品，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。
卵	鶏卵	岩手県内産を原則とし，盛岡市近郊産を優先する。	
	液卵	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。
加工食品	冷凍加工品	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	チルド加工品	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	乾物	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
その他	調味料	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	缶詰	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	レトルト製品	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	その他	国内加工品を原則とし，国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。

※商品規格書・・・商品名，販売者，製造工場，原料原産地，アレルギー表示，遺伝子組換表示などがまとめられた書類

33-1　遺伝子組み換え

大豆，トウモロコシ，菜種，ばれいしょ，綿実の原材料及び次のいずれかに該当する加工品については，「遺伝子組み換え」の表示がある場合は，使用しないこと。

- 豆腐類，油揚げ類，凍豆腐、おから，ゆば，納豆，豆乳類，みそ
- 大豆煮豆，大豆缶詰，大豆瓶詰，きな粉，大豆いり豆
- 調理用の大豆を主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆粉を主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆たんぱくを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- 枝豆を主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆もやしを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- コーンスナック菓子，コーンスターチ，ポップコーン
- 冷凍トウモロコシ，トウモロコシ缶詰，トウモロコシ瓶詰
- コーンフラワーを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- コーングリッツを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの（コーンフレークを除く。）
- 調理用のトウモロコシを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの
- 以上のいずれかを主な（構成中上位３位以内でかつ５％以上の重量がある）原材料とするもの

33-2　表示，証明について

- JAS 法，食品衛生法に義務付けられた「遺伝子組み換え」に係る義務表示が適切に行われていること。

- 期限表示，製造年月日・加工年月日等が包装または証明書等に表示されていること。
- 原料原産国又は原産地，製造・販売業者の名称及び所在地（製造所固有記号）等が包装または証明書等に表示されていること。
- アレルギー物質(25 品目)を含む食品の原材料が商品規格書等に表示されていること。
- アレルギー物質（25 品目）を含む原材料を用いた製品を，納入する食品と同一の製造ラインで製造している場合は，そのことを明らかにすること。

33-3　納入について

- 同一日に納入する製品の製造日，製造ロットはできるだけ統一すること。
- 仕入れから納品に至る間，衛生・温度管理（冷凍品は－15℃以下，魚介類は 5℃以下，その他冷蔵品は 10℃以下）が適切に行われていること。
- 納品時は，検収員立会いのもとに納品すること。
- 納入容器はプラスチックコンテナ等とし，その容器は食品ごとに適切な衛生管理のもとで再使用すること。

33-4　生産者が直接納入する生鮮野菜等に関する特記事項

- 農薬使用履歴等が管理され，安全確保に努められて生産されているものであること。
- 土壌細菌の持ち込みを防ぐため，土がつかない状態で納入すること。
- 納入時は収穫日時を明らかにすること。
- 収穫から納品まで３時間以内の生鮮野菜は，常温納品（20℃以下が好ましい）とすることができる。

33-5　食品以外の物品について

- 消毒に用いるアルコールは，食品添加物として使用できるエタノール製剤で 75%以上の濃度のものとする。
- 消毒等に用いる次亜塩素酸ナトリウム溶液は，６～12%程度の濃度で，食品添加物として使用できるものとする。
- 使い捨て手袋は，食品衛生法適合品で，天然ゴム製のラテックスグローブ，ポリエチ

レン製のエンボス加工グローブを原則とする。

- 使い捨てマスクは，不可燃性の材料が使用されていないものとし，鼻からあごまでを確実に覆うことができる構造で，ノーズピースがあるプリーツ構造または立体構造のものとする。

- 手洗い用石鹸は，液状のものとし，香料を含まないものとする。

- 食器用洗剤（食器洗浄機用を除く）は，中性，無リンの液状のものとする。

- 手洗い用のペーパータオルは,横 220 ㎜×縦 230 ㎜　１束　200 枚入りのものとする。

- 食品に直接触れるタオルペーパーは蛍光増白剤が含まれないものとする。

- 食品に触れる器具を拭くタオルペーパー等は蛍光増白剤が含まれないものとする。

34. 各種様式集

1. 学校給食従事者個人別健康観察記録票
   学校給食の調理等業務に従事するものの健康状態を確認し記録するもの。

2. 給食当番健康状態確認票
   給食当番の健康状態を確認・記録するもの。

3. 衛生管理チェックリスト＜日常点検票＞
   学校給食の調理等業務の作業前，作業中，作業後の衛生管理について記録・保存するもの。

4. 作業日誌
   学校給食の調理等業務の実施状況を衛生管理責任者が記録・保存するもの。

5. 作業実施記録簿
   調理等に従事した職員等が，その日実施した業務内容について記録するもの。

6. 作業工程表（作業指示書）
   学校給食の調理等業務の内容について，衛生管理責任者から調理員へ指示するもの。

7. 牛乳検収表
   ミルク給食実施校において，納入された牛乳の状態を記録・保存するもの。

8. 注文書
   学校給食の食品等の注文に使用するもの。

9. 検収表
   学校給食の食品等が納入された際に，状態を記録・保存するもの。

10. 納入票
    納入される食品等に添付させ，検収表と同様に状態を記録・保存するもの。

11. 検食簿・保存食簿
    検食簿は，校長等が実施した結果を記録・保存するもの。
    保存食簿は，冷凍保存されている保存食の管理状況を記録するもの。

12. 生ごみ排出量実績報告書
    単独調理校において，生ごみの排出量を計測・記録し，学期ごとに市教育委員会へ提出するもの。

13. 学校給食施設の衛生害虫等駆除記録票
    衛生害虫の駆除等を実施した内容等を記録・保存するもの。

14. 学校給食施設の衛生害虫等駆除依頼書

学校職員等による衛生害虫の駆除が困難な場合に，市教育委員会へ業者による駆除を依頼する際に使用するもの。

15. 発症状況調査シート
食中毒（疑い）が発生した際に，児童・生徒の発症状況をクラスごとに把握するもの。

16. 特定給食施設栄養管理状況報告書
健康増進法施行規則に基づき，年１回（６月分）を保健所へ報告するもの。この様式は児童生徒数が 100 人以上の調理場が用いる。

17. その他の給食施設栄養管理状況報告書
特定給食施設等指導実施要領に基づき，年１回（６月分）を保健所へ報告するもの。この様式は児童生徒数が 100 人未満の調理場が用いる。

18. 温度計測機器点検票
中心温度計，放射温度計の点検結果を記録するもの。

19. 冷蔵機器点検記録票
冷蔵庫，冷凍庫の庫内温度を記録するもの。

20. 事故報告書関係様式
学校給食に関係する事故等の報告様式。

21. 体調不良者連絡票
学校給食従事者やその家族に体調不良等が認められ，ノロウイルス検査が必要と思われる場合や従事を制限する必要が生じた際等の連絡様式。

22. 定期衛生検査票（1～8 票）
学校薬剤師等の協力を得るなどして定期的に実施する衛生検査の検査票。

23. 腸内細菌検査受検日程変更協議連絡票
腸内細菌検査の受検日程の変更に関する連絡票

24. 事故報告書
異物混入等の事故発生時の報告様式

25. 生ごみ収集日程変更連絡票
生ごみ収集日程の変更を要する場合の連絡票（生ごみ収集委託対象校のみ）

26. 食器貸出申請書
試食会等の際に，食器の貸出を要する場合の申請書